温度調節の目安

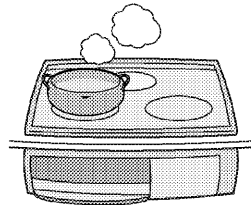
付属の天ぷら鍋・油800g（900mL）の場合

●油温設定は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

⚠警告

付属の天ぷら鍋以外を使用しない

付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

揚げもの調理中は

●揚げもの調理中はそばを離れない。
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
　鍋底が変形したものは使わない。
●鍋はヒーターの中央に置いてください。
●必ず揚げもの温度コントロールを使用する。
●油は500g（560mL）未満では調理しない。
　（油が過熱され、発火する恐れがあります。）
●油煙が多く出たら電源を切る。

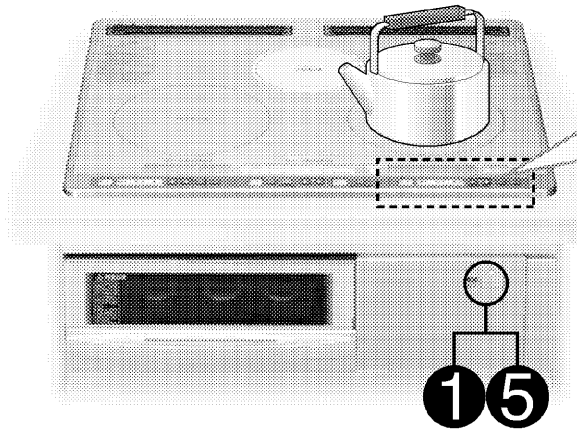
ご注意

■次のような場合、揚げもの鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
・鍋底が約2mm以上反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する →P.5）
・鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする →P.15、30、31）
・予熱中に油を注ぎ足した場合（揚げもの温度コントロールの設定をし直す →P.18）
●油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください。）
●付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。
●再使用油は油煙が出やすくなります。

■揚げもの運転中に隣のIHヒーターで湯をわかすなどの調理を行う場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。

左・右ヒーターで自動調理をする

自動湯わかし

お知らせ ●右ヒーターで説明しています。
●左・右ヒーターで同時に自動湯わかしはできません。

ご注意
●湯わかしができるのは、常温の水道水のみです。
●水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどをわかさないでください。
●水量は1～2L（満水量の60%）までです。
●必ずふたをしてください。

準備 水を入れた鍋ややかんをヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 を押し、**「湯わかし」を点滅させる**

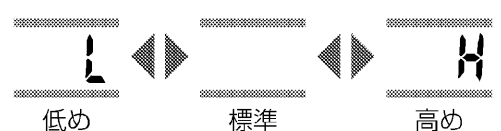
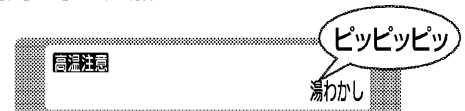
メニュー選択

3 を押し、**温度を設定する**

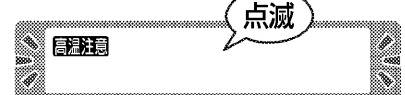
湯わかし温度設定

4 切/スタート を押し、**通電する**

「高温注意」表示中は通電できません。

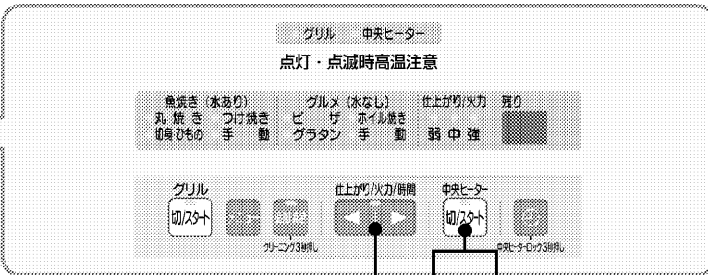
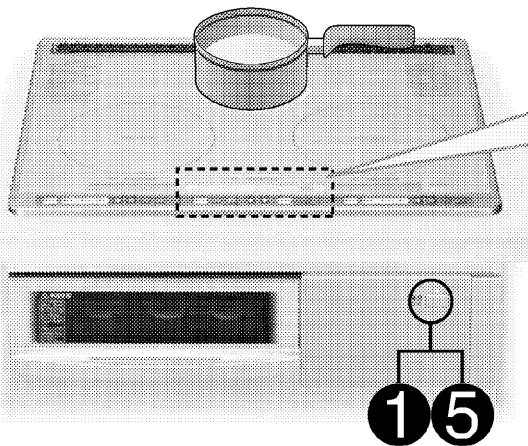
●お湯がわくとブザーが鳴り、約5分間保温します。
●保温が終わるとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

湯わかし中
ふたの開閉、水の追加はしないでください。

●鍋の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐに鳴らない場合があります。

5 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで**「高温注意」**表示をします。

中央ヒーターで調理をする

温める

⚠警告 中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はトッププレートの温度が高くなっていますので、やけどに注意してください。
また、絶対に可燃物を載せないでください。

グリル　中央ヒーター
点灯・点滅時高温注意
魚焼き（水あり）　グルメ（水なし）　仕上がり/火力　残り
丸焼き　つけ焼き　ピザ　ホイル焼き
切身ひもの　手動　グラタン　手動　弱 中 強
グリル　切/スタート　仕上がり/火力/時間　中央ヒーター　切/スタート
クリーニング3秒押し　中央ヒーターロック3秒押し
2　3　4

お知らせ

●超耐熱ガラスや小さい鍋が使えます。

⚠注意

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節してください。

●調理中に火力を調節するには を押す。

グリル　中央ヒーター
点灯　点灯・点滅時高温注意
グルメ（水なし）　仕上がり/火力　残り
ピザ　ホイル焼き
グラタン　手動　弱 中 強

（火力「**強**」）	1.2kW	消費電力
（火力「**中**」）	600W相当	
（火力「**弱**」）	300W相当	

タイマーを使うときは →P.28

準備 材料を入れた鍋を中央ヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 ◀ ▶ を押し、
火力「強」ランプを点灯させる

3 切/スタート を押し、**通電する**
中央ヒーター表示ランプが点灯します

調理する

4 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

ご注意

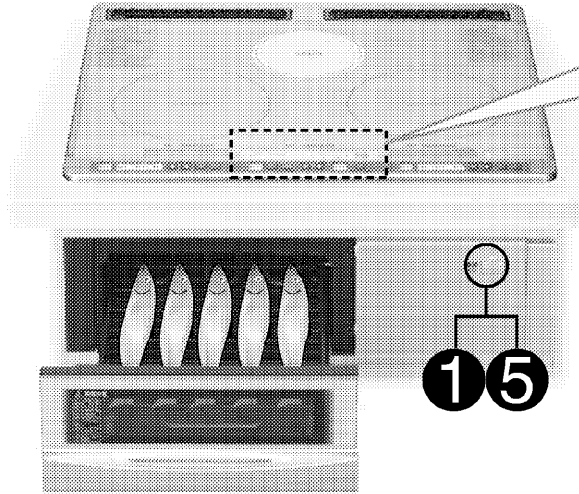
●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。（火力「**強**」の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。）
●中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで中央ヒーターの高温注意ランプが点滅して**高温注意**をお知らせします。

●切/スタート を押してから ◀ ▶ を押しても通電できます。

グリルで調理をする

グリルで自動調理をする

ご注意

- ●グルメ調理（水なし）の場合、水を入れないでください。
- ●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

魚焼き調理では、受皿に水（200mL）を入れ、材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、

電源を入れる（ランプが点灯します）

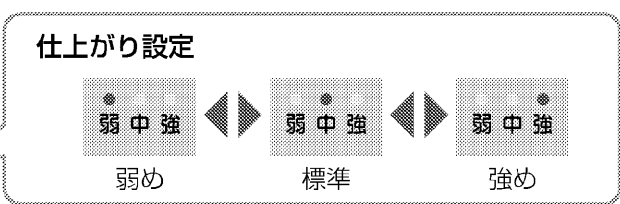
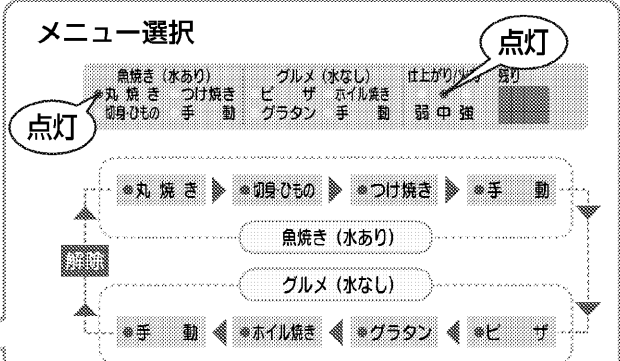
2 メニュー を押し、**希望のメニューのランプを点灯させる**

3 ◀ ▶ を押し、

食材に適した仕上がりに設定する

4 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

食材を取り出します

- ●タイマー表示部が「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

仕上がり/火力　残り
弱 中 強

- ●焼きが足りないときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。P.26

5 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、**電源を切る**

（ランプが消灯します）

- ●庫内の温度が約80℃以下になるまでグリルの高温注意ランプが点滅して**高温注意**をお知らせします。

自動調理の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

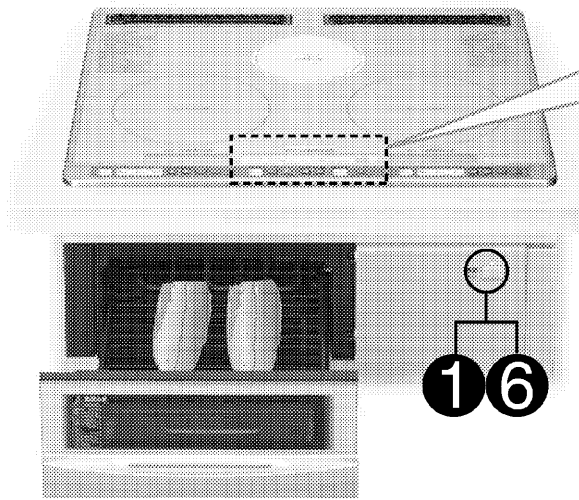
[　]は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。(　)は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	つけ焼き			切身・ひもの			丸焼き		
仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
	自動調理の焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・ひもの」<「丸焼き」の順に強くなっています。								
魚焼き自動調理の目安		ぶりのつけ焼き (しょうゆ漬け) [約100g] 5切れ (約12~13分) 焼きとり(たれ焼き) [1本 約50g] 8本 (約11~13分)	さわらの西京漬け (みそ漬け、かす漬け) [約100g] 5切れ (約14~16分) 焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約13~16分)	はたはた [約25g] 5尾 (約14~16分) めざし [約25~30g] 5尾 (約12~15分) ししゃも [約20g] 8尾 (約12~14分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分) 塩鮭 [約80g] 5切れ (約17~18分) さばの切身 [約80~100g] 5切れ (約16~18分) あじの開き [約100g] 2枚(約17~18分)		塩さんま(塩蔵品) [約180g] 1~5尾 (1尾:約13~15分) (5尾:約17~19分) はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)	さんまの塩焼き [約180g] 1~5尾 (1尾:約16~18分) (5尾:約21~23分) あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約16~18分) (5尾:約21~23分) いさき [約230g] 2尾 (約18~23分) 鯛の塩焼き [200~400g] 1尾 (約18~20分)	鯛の塩焼き [約400g以上] 1尾 (約22~27分)

(　)は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	ピザ			グラタン			ホイル焼き		
仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
	※自動調理の焼きあげ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「ホイル焼き」の順に強くなっています。								
グルメ自動調理の目安		冷凍ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約14~16分) 冷蔵ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約13~16分) 手作りピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約13~16分)			冷凍グラタン [1皿 約240g] 2皿 (約18~21分)			鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g] 6~8本(約20~23分) ピリ辛ウィング [1本 約60g] 6~8本(約19~22分) 鮭のホイル焼き [1個 約150g] 1~2個(約19~23分) ローストビーフ [1本 約300g] 1本(約18~22分)	鶏の ハーブ焼き [1枚 約250g] 1~2枚 (約21~23分) 焼き豚 [1本 約150g] 1本 (直径3~4cm) (約21~23分)

グリルで調理をする（つづき）

グリルで手動調理をする

準備 魚焼き調理では、受皿に水（200mL）を入れ、材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、
「手動」ランプを点灯させる

3 ◀ ▶ を押し、
食材に適した火力に設定する

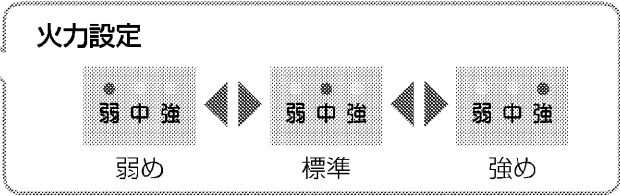
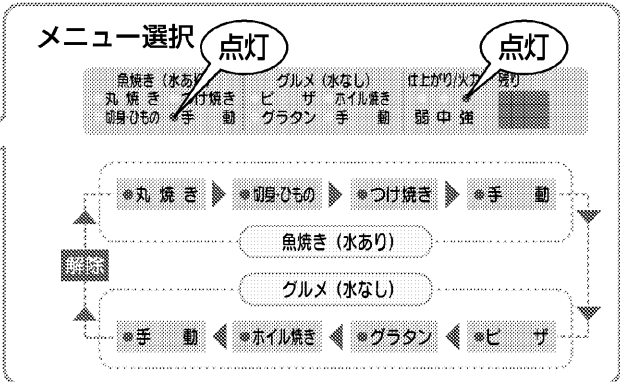
4 切/スタート を押し、**通電する**

5 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

6 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

ご注意

●グルメ調理（水なし）の場合、水を入れないでください。

タイマーを使うときは P.28

●庫内の温度が約80℃以下になるまでグリルの高温注意ランプが点滅して**高温注意**をお知らせします。